چنے کی دال کا حلوہ

اجزاء:

•دال چنا_____ 750 گرام

•چینی_____ 750 گرام

•دودھ_____ 1-1/2 کلو

•گھی_____ 375 گرام (ڈیڑھ پاؤ کے قریب)

•الائچی، بادام ، کاجواور پستہ_____ پسند کے مطابق

ترکیب:

دال صاف کرکے بھگو دیں چار 5 گھنٹے بھیگی رہے

پھر دودھ میں ڈال کر بہت ہلکی آنچ پر پکنے کے لئے رکھ دیں

جب دال پک جائے اور دودھ خشک ہوجائے تو گرم دال کو بہت باریک پیس لیں

اب کڑاہی میں گھی گرم کریں

الائچیوں کے دانے موٹے موٹے کوٹ کر ڈالیں

جونہی خوشبو آنے لگے پسی ہوئی دال ڈال دیں اور بھونیں

دوسرے چولہے پر چینی میں ایک پیالی پانی ڈال کر شیرہ بنالیں

شیرے کو صرف ایک جوش آئے

دال جب اچھی طرح بھون لیں اور گھی چھوڑنے لگے تو شیرہ ڈال دیں اور پکائیں

جومیوہ ڈالنا ہے ڈالیں

جونہی کفگیر یا بڑے چمچ کے ساتھ اُٹھنے لگے تو جمالیں

0307-8162003